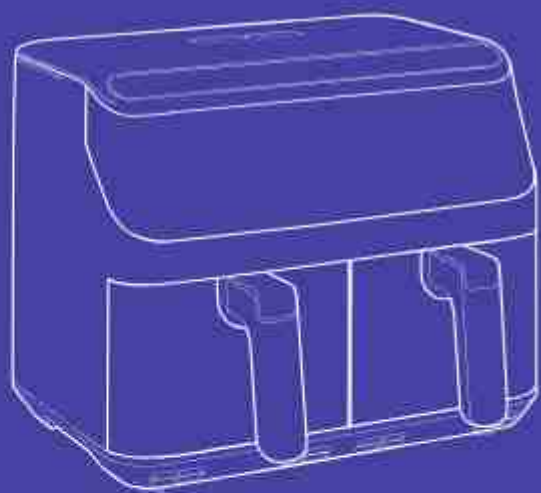


**Дарю идеи
для ужина!**



**Аэрогриль
КТ-2254**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство аэрогриля	5
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

Современный аэрогриль КТ-2254 позволяет готовить большинство продуктов без добавления масла, при этом они получаются сочными и с хрустящей корочкой.

При приготовлении продуктов в аэрогриле не нужно много масла — для создания очень хрустящей корочки или для ароматизации масляно-травяной смесью достаточно просто слегка смазать курицу, рыбу или отбивную с помощью силиконовой кисточки. Так вы получите более здоровую и полезную пищу.

При помощи системы циркуляции горячего воздуха продукты равномерно обжариваются со всех сторон и получаются нежными внутри и хорошо запеченными снаружи. При приготовлении в аэрогриле продукты практически не пригорают (главное правильно выставить температуру и время), а сам процесс готовки не требует постоянного присутствия на кухне. Кроме того, за счет наличия вентилятора все блюда готовятся равномерно, поэтому не бывает непропеченных или непрожаренных участков.

Главное преимущество данного аэрогриля заключается в том, что у него имеется два нагревателя (левый и правый) и два поддона. Благодаря двум поддонам вы можете готовить 2 блюда одновременно, установив при этом для каждого свои настройки температуры и времени.

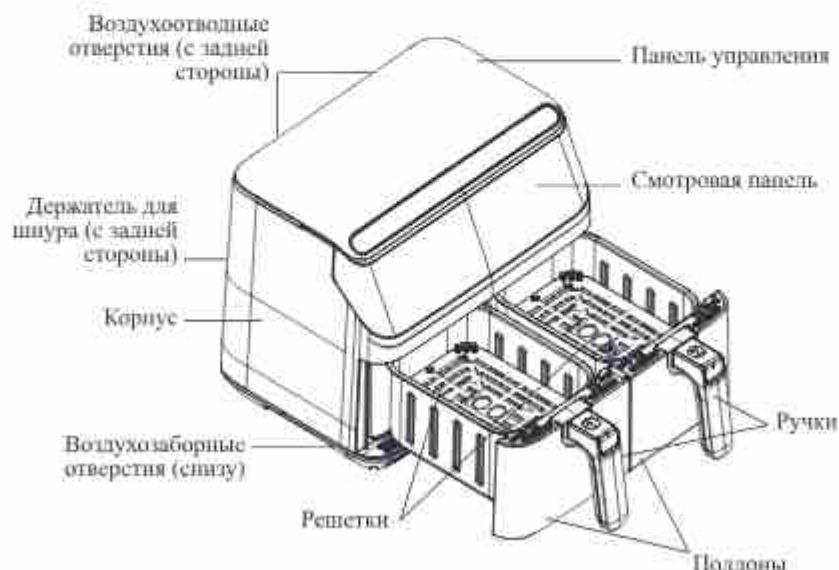
Аэрогриль оснащен сенсорным управлением и 6 автоматическими программами приготовления. Программы позволяют использовать готовые шаблоны настроек, разработанные специально под конкретные блюда, поэтому вам не придется контролировать процесс приготовления самостоятельно. На дисплее отображаются температура и время приготовления. Благодаря индикации легко понять, какие нагреватели работают: левый, правый или оба. Продукты готовятся на специальных решетках, установленных в поддоны. На решетки и поддоны нанесено антипригарное покрытие. По окончании приготовления аэрогриль автоматически отключается. Поддоны и решетки легко вынимаются и моются.

Комплектация

1. Аэрогриль — 1 шт.
 - Корпус — 1 шт.
 - Поддон — 2 шт.
 - Решетка — 2 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство аэрогриля



Принцип работы аэрогриля основан на конвекции воздушных потоков от нагревателей внутри рабочей емкости. Вентиляторы, расположенные в верхней части аэрогриля, приводят в движение воздушные массы, нагретые до высокой температуры ТЭНами (трубчатыми электронагревателями). Горячий воздух циркулирует внутри рабочей емкости аэрогриля и нагревает продукты до нужной температуры.

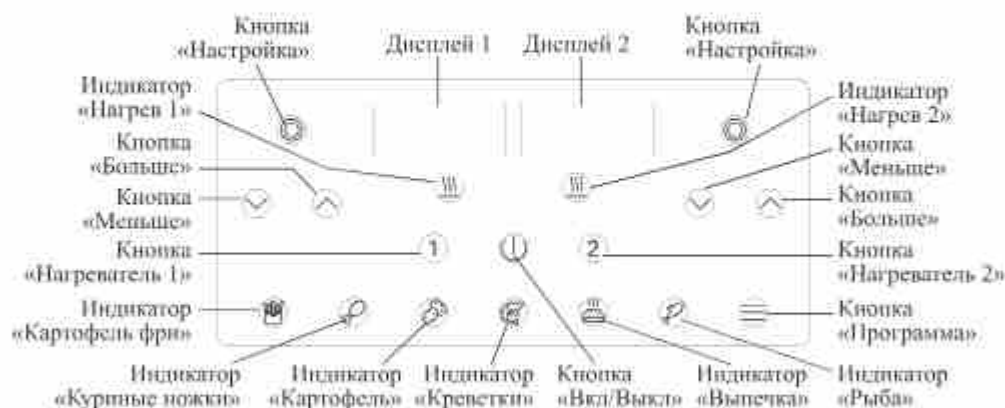
Продукты помещаются на решетки, которые предварительно устанавливаются внутрь поддонов аэрогриля.

В аэрогриле можно установить время таймера до 60 минут с шагом 1 минута, а также температуру приготовления 80–200 °С с шагом 5 °С. Можно включить работу только одного нагревателя или двух одновременно. Приготовление автоматически выключится, когда установленное время закончится. Вы можете самостоятельно отключить аэрогриль кнопкой «Вкл/Выкл».

Благодаря смотровой панели в передней части устройства вы можете следить за процессом приготовления. Во время работы нагревателя светятся и подсвечивают содержимое поддонов.

После завершения приготовления сначала отключается нагреватель, а через небольшой промежуток времени — вентилятор. После автоматического выключения нагревателя аэрогриля (по истечении времени таймера) раздастся звуковой сигнал.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает устройство, а также включает и приостанавливает работу двух нагревателей одновременно. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы настроить одинаковые параметры работы для обоих нагревателей. Чтобы приостановить работу нагревателей, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» еще раз. Чтобы возобновить работу нагревателей, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Для отключения устройства нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» несколько секунд.

Примечание. Аэрогриль автоматически отключится через 40 секунд после того, как вы приостановили работу обоих нагревателей.

Кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2» включают и приостанавливают работу левого и правого нагревателя по отдельности. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы настроить параметры приготовления для левого нагревателя, и на кнопку «Нагреватель 2», чтобы настроить параметры для правого нагревателя, нажатая кнопка будет мигать. При желании вы можете включать только один нагреватель, выбирать разные автоматические программы приготовления для разных нагревателей или настроить работу второго нагревателя, когда первый уже работает.

Если вы включили оба нагревателя кнопкой «Вкл/Выкл», кнопки «Настройка», «Больше» и «Меньше» будут изменять параметры для обоих нагревателей одновременно — не имеет значения, на кнопки слева или справа вы будете нажимать. На дисплеях будут отображаться одинаковые параметры.

Если вы выбрали работу только одного нагревателя кнопкой «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», кнопки «Настройка», «Больше» и «Меньше», расположенные в левой части панели управления, будут настраивать параметры для левого нагревателя, а кнопки, расположенные в правой части — для правого. На дисплее 1 будут отображаться параметры левого нагревателя, а на дисплее 2 — правого нагревателя.

Нажатие на **кнопку «Настройка»** переключает настройку времени и настройку температуры приготовления. Время и температура отображаются на **дисплеях**.

Кнопки «Больше» и «Меньше» предназначены для настройки времени или температуры приготовления. Когда на дисплее отображается время, его можно настроить от 1 до 60 минут с шагом 1 минута. Когда на дисплее отображается температура, ее можно настроить от 80 до 200 °C с шагом 5 °C. Для быстрого переключения значения необходимо нажать и удерживать кнопку «Больше» или «Меньше».

Кнопкой «Программа» можно выбрать одну из 6 автоматических программ приготовления, при этом индикатор выбранной программы будет мигать. Программы переключаются циклически. Для каждой программы заданы значения времени и температуры, но их также можно изменить кнопками «Больше» и «Меньше».

Индикаторы «Нагрев 1» и «Нагрев 2» относятся к левому и правому нагревателю соответственно. Индикатор «Нагрев 1» или «Нагрев 2» мигает, когда соответствующий нагреватель работает, и горит непрерывно, когда работа нагревателя была приостановлена во время приготовления. Если соответствующий нагреватель не был включен, индикатор «Нагрев 1» или «Нагрев 2» гореть не будет.

Автоматические программы приготовления

Названия программ перечислены по порядку слева направо. Во всех программах можно настроить время 1–60 минут и температуру 80–200 °C по своему усмотрению.

1. Картофель фри (по умолчанию 180 °C, 30 минут).
2. Куриные ножки (по умолчанию 200 °C, 18 минут).
3. Картофель (по умолчанию 200 °C, 30 минут).
4. Креветки (по умолчанию 180 °C, 10 минут).
5. Выпечка (по умолчанию 180 °C, 18 минут).
6. Рыба (по умолчанию 200 °C, 10 минут).

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы и наклейки. Протрите корпус аэрогриля мягкой сухой или влажной тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

Тщательно вымойте поддоны и решетки теплой водой с мягким моющим средством и нейтральной губкой и высушите их. Чтобы вытащить решетки из поддонов, потяните их вверх.

Внимание! Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине. Мойка под давлением воды и используемые в посудомоечных машинах средства могут повредить антипригарное покрытие.

Поместите прибор на ровную сухую устойчивую горизонтальную поверхность подальше от источников тепла. Не перекрывайте воздухозаборные отверстия в нижней части корпуса устройства и воздухоотводные отверстия на задней стороне корпуса устройства. Оставьте сверху и по бокам как минимум 10 см свободного пространства, иначе будет нарушена нормальная циркуляция воздуха, и устройство может работать некорректно или выйти из строя. Сзади аэрогриля следует оставить как ми-



нимум 20 см свободного пространства для того, чтобы горячий воздух, выходящий из воздухоотводных отверстий, не повредил предметы, находящиеся слишком близко. Не устанавливайте аэрогриль рядом с занавесками, шторами, различной тканью, бумагой и прочими легковоспламеняющимися материалами.

Подключите сетевой шнур к источнику питания.

Перед первым использованием необходимо прогреть аэрогриль в течение 15–20 минут на максимальной температуре. Для этого включите оба нагревателя в режиме приготовления куриных ножек. Это необходимо для выгорания производственной смазки с нагревателя и устранения посторонних запахов, присутствующих в аэрогриле после производства и длительного хранения на складе. После прогрева подождите, когда решетки и поддоны остынут до комнатной температуры, и промойте их теплой водой.

Использование

1. Вытащите поддоны из аэрогриля, взявшись за ручки поддонов и потянув на себя, приложив небольшое усилие.
2. Установите решетки в поддоны.
3. Поместите продукты на решетки.

Примечания. Аэрогриль нагревает продукты горячим воздухом. Не заполняйте поддоны маслом или жиром. Вы можете смазать маслом поддоны и решетки для увеличения срока службы антипригарного покрытия или смазать сам продукт перед закладкой в поддоны.

Никогда не используйте поддоны без решеток.

Не закладывайте много продуктов в поддоны, чтобы оставалось место для циркуляции воздуха. Ингредиенты лучше укладывать не плотно друг к другу, а так, чтобы между ними оставалось как можно больше пространства. В таком случае приготовление будет более эффективным благодаря свободной циркуляции потоков горячего воздуха.

4. Вставьте поддоны в корпус аэрогриля до упора. Вставляйте поддоны в корпус аккуратно, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие на ободке поддонов о корпус прибора.
5. Перед подключением устройства к сети питания полностью размотайте шнур с держателя, чтобы он не контактировал с корпусом, который в процессе приготовления может сильно нагреваться. Подключите устройство к сети электропитания. На панели управления загорится кнопка «Вкл/Выкл».

6. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». На панели управления загорятся кнопки «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2», на дисплеях отобразится значение «—».

Примечание. Через 1 минуту бездействия устройство автоматически отключится. Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

7. Нажмите на кнопку «Нагреватель 1», чтобы выбрать параметры приготовления для левого нагревателя, кнопку «Нагреватель 2», чтобы выбрать параметры приготовления для правого нагревателя или кнопку «Вкл/Выкл» для выбора одинаковых параметров приготовления для обоих нагревателей. На панели управления загорятся остальные кнопки, на дисплеях отобразится значение температуры 180 °C.

Примечание. При нажатии на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2» кнопки «Настройка», «Больше» и «Меньше» и дисплей загорятся только с левой или с правой стороны панели управления соответственно.

8. Настройте температуру приготовления кнопками «Больше» и «Меньше». Нажмите на кнопку «Настройка», на дисплее отобразится значение времени в минутах. Настройте время приготовления кнопками «Больше» и «Меньше».
9. Также вы можете выбрать одну из автоматических программ приготовления кнопкой «Программа». Для каждой программы на дисплее будут поочередно отображаться температура и время приготовления в минутах. Если время или температура программы вас не устраивают, то вы можете настроить их самостоятельно кнопками «Больше» и «Меньше».

Примечание. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объему, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать, что температура и время по умолчанию будут наиболее оптимальными для приготовления. Все параметры являются приблизительными.

10. Процесс приготовления начнется автоматически через несколько секунд без нажатия на кнопки. На дисплее будут по очереди отображаться температура приготовления и обратный отсчет времени приготовления. Индикаторы «Нагрев 1» и «Нагрев 2» будут мигать в зависимости от того, какой нагреватель работает (левый, правый или оба). Если вы выбрали одну из автоматических программ, индикатор этой программы будет гореть непрерывно, индикаторы остальных программ погаснут.

Примечание. Если вы выбрали разные автоматические программы для разных нагревателей, гореть будут оба индикатора выбранных программ.

11. Во время приготовления некоторые продукты необходимо периодически встряхивать, перемешивать или переворачивать, чтобы блюдо получилось хрустящим и имело ровный цвет. Используйте для этого силиконовые или пластиковые термостойкие лопатки. Извлеките поддон из аэрогриля за ручку и встряхните или переверните продукты. Будьте осторожны, не наклоняйтесь над поддоном, чтобы не обжечься горячим воздухом и брызгами соков от продуктов. Когда один поддон извлечен из прибора, соответствующий нагреватель автоматически отключается (индикатор «Нагрев» гаснет), обратный отсчет не идет, а на дисплее отображается надпись «OPEN». Когда вы установите поддон в аэрогриль, нагреватель возобновит работу. При встряхивании можно увидеть степень готовности продуктов.

12. Вы можете приостановить работу аэрогриля перед тем, как вытаскивать поддон: нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы приостановить работу обоих нагревателей одновременно или нажмите на кнопку «Нагреватель 1» или «Нагреватель 2», чтобы приостановить работу только одного нагревателя. Чтобы возобновить работу нагревателей, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» или «Нагреватель 1»/«Нагреватель 2».

Примечания. Примерно через 40 секунд после того, как вы приостановили работу нагревателей, аэрогриль отключится. Чтобы заново включить устройство, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и снова установите нужное время и температуру. Если вы включили оба нагревателя, но хотите приостановить работу только одного из них, сначала нажмите на кнопку соответствующего нагревателя («Нагреватель 1» или «Нагреватель 2»), чтобы перейти к настройкам этого нагревателя, нажатая кнопка будет мигать, кнопки с другой стороны панели управления погаснут. Затем нажмите на эту кнопку еще раз, чтобы приостановить работу только этого нагревателя.

13. Если вы хотите изменить параметры работы аэрогриля во время его работы, сначала приостановите работу нагревателей кнопками «Вкл/Выкл» или «Нагреватель 1»/«Нагреватель 2». Когда вы приостановили работу нагревателей, вы можете изменить время и температуру приготовления кнопками «Настройка», «Больше» и «Меньше».
14. По окончании времени приготовления аэрогриль сначала отключит нагрев, на дисплее отобразится надпись «OFF». Устройство остудит содержимое вентилятором для того, чтобы брызги масла или жира не попали на корпус или на стол. Затем аэрогриль автоматически отключится и известит об окончании работы звуковым сигналом.

Примечания. Не вынимайте поддоны из аэрогриля до того, как устройство остудит их вентилятором.

Работающий прибор можно отключить вручную. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл», пока все кнопки на панели не погаснут. Подождите, пока аэрогриль остудит содержимое поддонов вентилятором. Если блюдо еще не готово, установите поддоны обратно в корпус, снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и запустите аэрогриль еще на несколько минут.

При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля может выходить пар. При приготовлении некоторых типов продуктов из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. Аккуратно переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

15. Извлеките поддоны из аэрогриля и поставьте на термостойкую поверхность. **Внимание!** Будьте осторожны, аэрогриль, поддоны и решетки сильно нагреваются во время приготовления. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вытаскивайте поддоны только за ручки.

Не оставляйте приготовленные блюда в поддонах, т.к. антипригарное покрытие может из-за этого повредиться. Используйте для извлечения продуктов только деревянные, пластиковые или силиконовые термостойкие лопатки и ложки. Металлическими ложками и лопатками можно повредить антипригарное покрытие. После того, как порция продуктов готова, нагретый аэрогриль готов к приготовлению следующей порции.

Советы

Антипригарное покрытие не является самостоятельной защитой от прилипания продуктов, поскольку на поверхности покрытия имеются неровности и микрорельеф, из-за которого продукты могут пригореть и прилипнуть. Поэтому перед каждым использованием аэрогриля рекомендуется смазывать решетки и поддоны силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это избавит от пригорания продуктов и увеличит срок эксплуатации антипригарного покрытия.

Ингредиенты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления и наоборот.

Рекомендуем встряхивать или перемешивать продукты по истечении половины времени приготовления. Для этого сами контролируйте время приготовления (вы можете установить таймер на мобильном телефоне) и по истечении половины времени вытащите поддоны, встряхните или перемешайте содержимое. Затем вставьте поддоны в корпус устройства, приготовление продолжится автоматически. Также вы можете приостановить работу устройства кнопкой «Вкл/Выкл» или работу только одного нагревателя кнопками «Нагреватель 1» и «Нагреватель 2».

Продукты, которые готовятся кусочками (картофель фри, картофель по-деревенски и т.д.), рекомендуется встряхивать каждые 5–10 минут приготовления. Продукты, которые готовятся большими кусками (мясо, куриные ножки, курица, рыба), требуется переворачивать 1–2 раза за время приготовления.

Чтобы свежий картофель получился хрустящим, вы можете приготовить его следующим способом:

- очистите картофель и нарежьте его любым способом;
- замочите ломтики картофеля в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи бумажного полотенца;
- возьмите емкость и добавьте в нее половину столовой ложки масла;
- добавьте в емкость картофель и перемешайте его с маслом (необязательно). Вы можете смазать картофель яйцом;
- достаньте картофель из емкости и поместите его в поддон аэрогриля;
- перемешайте картофель несколько раз во время приготовления в зависимости от того, сколько слоев картофеля вы закладываете.

Внимание! Если положить нарезанный картофель в два слоя и установить время 30–35 минут, тогда можно в середине готовки один раз вытащить поддон, встряхнуть картофель или перемешать его. Если положить картофель в 3 слоя, тогда надо 3–4 раза вытаскивать поддон во время приготовления и перемешивать продукты, а также увеличить время приготовления. Большее количество слоев не приготовится. Воздух в аэрогриле обдувает только крайние кусочки, кусочки в середине не готовятся или готовятся медленнее, т.е. без перемешивания еда будет приготовлена неравномерно: сверху, снизу и с краев картофель будет готов, а внутри — еще жестковат или сыроват. Чем больше слоев, тем хуже и дольше готовится внутренние слои, тем чаще нужно перемешивать продукты и дольше их готовить.

Смазать маслом более крупные продукты (например, куриные голени или куски мяса) можно следующим способом:

- при необходимости промокните продукты бумажным полотенцем;
- слегка смажьте продукты маслом или воспользуйтесь распылителем. Масло наносится в один слой. Если масла много, оно будет капать в поддон в процессе приготовления блюда.

При готовке продуктов в панировке не забудьте сбрызнуть или смазать панировочные сухари сверху небольшим количеством масла для получения хрустящей корочки.

Чтобы не смазывать блюдо из мяса или птицы маслом, его можно замариновать.

Добавляйте масло только при приготовлении блюд из свежих ингредиентов, не прошедших предварительную подготовку (например, при приготовлении свежочищенного картофеля или сырой курицы). Масло улучшит вкус блюда и создаст хрустящую корочку.

Не добавляйте слишком много масла, так как это может привести к тому, что корочка будет менее хрустящей, а еда — более жирной. Если в поддоне будет много масла, то нижние слои могут приготовиться не до конца, так как масло будет препятствовать свободной циркуляции воздуха.

Не рекомендуется готовить в аэрогриле очень жирные ингредиенты. В процессе приготовления слишком жирных продуктов, например колбасок или жирного мяса, из поддона может идти белый дым. Такие продукты можно готовить в панировке, чтобы жир не стекал в поддон.



Старайтесь выбирать продукты с пониженным содержанием жира. Продукты, содержащие большое количество жира, труднее приготовить с хрустящей корочкой.

Мелкую выпечку, кексы, блинчики с начинкой или другие хрустящие ингредиенты можно готовить на пергаментной бумаге или алюминиевой фольге, уложенной на решетки. Старайтесь использовать как можно меньше бумаги или фольги, чтобы вокруг еды оставалось место для циркуляции воздушного потока. Бумага и фольга никогда не должны выходить за края решетки.

Не кладите бумагу для запекания и алюминиевую фольгу в поддон, где скапливаются жир и сок от продуктов. Циркуляция воздуха уменьшится, и процесс приготовления станет менее эффективным.

Готовое покупное тесто запекается быстрее, чем домашнее.

Вы можете использовать аэрогриль для приготовления тостов. Для этого положите тосты в поддон на решетки и установите таймер на 5 минут, а температуру на 200 °C.

Перед приготовлением выпечки предварительно разогрейте прибор в течение 3 минут.

Оптимальное количество картофеля фри для приготовления одной порции — 300–350 грамм.

В таблице ниже приведены рекомендации для приготовления различных блюд. Ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

Ингредиенты	Количество, порций, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/переворачивать	Рекомендации
Картофель и картофель фри					
Тонкие ломтики замороженного картофеля фри	300–600	13–18	180	Встряхнуть	—
Толстые ломтики замороженного картофеля фри	300–600	20–25	180	Встряхнуть	—
Ломтики свежего картофеля	300–600 (и два слоя)	30–35	180	Встряхнуть	Смажьте картофель 1/2 столовой ложки растительного масла
Грибы (запеканка)	250	15–18	180	—	—
Мясо и птица					
Стейк	100–500	15–18	200	Переворачивать	—
Свинная отбивная	100–500	12–15	200	Переворачивать	Заверните в фольгу или подложите пергамент
Мясо, нарезанное кубиками	100–500	15–20	200	Встряхнуть	Нанесите масло или майонезом
Блины для гамбургера	100–500	16–20	200	Переворачивать	—
Колбаски	100–500	13–15	200	Переворачивать	Заверните в фольгу
Куриные голени или крылышки	100–500	20–25	200	Переворачивать	Заверните в фольгу или подложите пергамент

Курочья грудка	100–500	10–15	200	—	Нанесите маслом или майонезом
Закуски					
Горячие роллы, буррито, хеппидлы и т.д.	100–400	8–10	200	Перевернуть	Подложите пергамент
Замороженные куриные палочки	100–500	6–10	200	Встряхнуть	—
Замороженные сырные шарики, обвалянные в сухарях	100–400	8–10	200	—	—
Фаршированные оладьи	100–400	8–10	180	—	Подложите пергамент
Сосиски в тесте	100–500	16–20	200	—	Подложите пергамент
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Каша	400	20–22	180	—	Используйте форму для выпечки или пергамент
Кексы	300	15–18	200	—	Используйте форму для выпечки
Сладкая выпечка	400	20	160	—	Используйте форму для выпечки или пергамент

Примечание. Если вы используете непрогретый аэрогриль, то добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Чистка и обслуживание

Всегда очищайте прибор после использования.

Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он остынет до комнатной температуры. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддоны. Будьте осторожны, вынимайте поддоны только за ручки.

После приготовления жирной пищи сразу же очищайте решетки и поддоны. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть на нижней части поддона, и его будет трудно снять с поверхности поддона. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Поддоны и решетки имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и губки. Помните, что покрытие легко повредить.

Внимание! Не погружайте поддоны и решетки в воду или под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой поддонов и решеток дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры. Вымойте решетки и поддоны теплой водой с мягким моющим средством и губкой.



Запрещается мыть поддоны и решетки в посудомоечной машине: антипригарное покрытие может отслоиться. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или силиконовую лопатку.

Если грязь пристала к решеткам или к нижней части поддонов, заполните их горячей водой с добавлением мягкого моющего средства, а затем поместите решетки в поддоны и оставьте их в воде примерно на 30–40 минут.

Используйте мягкую щетку (в комплект не входит), чтобы очистить нагревательные элементы внутри корпуса прибора от остатков пищи. Нагревательные элементы находятся сверху внутри корпуса, куда устанавливаются поддоны. Перед очисткой нагревательных элементов убедитесь, что нагреватели остыли, а прибор отключен от сети.

Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Уход и хранение

Перед тем как убрать прибор на хранение, дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Вымойте поддоны и решетки, затем просушите их. Протрите корпус влажной, а затем сухой тканью. Убедитесь, что поддоны с решетками установлены на место и что все части прибора высохли.

Смотайте шнур питания на держатель для шнура с задней стороны устройства.

Перед каждым приготовлением смазывайте поддоны и решетки салфеткой или кисточкой, смоченной в подсолнечном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.

Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение убирайте устройство в пакет или коробку для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Аэрогриль не включается, индикаторы не горят

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в поддон слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления

Возможная причина	Решение
Недостаточная температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
Продукт слишком плотно лежит в поддоне	Попробуйте несколько раз в процессе приготовления вытаскивать поддон и встряхивать/переворачивать продукт для равномерной прожарки

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Засеките время, встряхните или перемешайте ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты, которые предназначены для запекания в духовке или обмазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Поддоны не вставляются в корпус

Возможная причина	Решение
Вы уложили слишком много продуктов	Не переполняйте поддоны
Часть продуктов осталась в корпусе аэрогриля	Выньте поддоны из корпуса аэрогриля. Отключите аэрогриль от сети и подождите несколько часов, чтобы аэрогриль остыл. Почистите от загрязнений внутреннюю часть корпуса аэрогриля. Чистку можно производить влажной тканью. Очистите поддоны аэрогриля с внешней стороны

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в поддон выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или подкладывайте пергаментную бумагу или фольгу
Поддоны содержат остатки жира после предыдущего использования	Очищайте поддоны после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не вымочили картофель в воде перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в главе «Советы»
Вы не высушили картофель перед обжаркой	
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверьте при встряхивании степень готовности картофеля

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Датчик температуры неисправен	Обратитесь в сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Предупреждение о перегреве устройства	Отключите аэрогриль от сети питания, достаньте поддоны и дайте аэрогрилю полностью остыть. Затем включите его снова
OPEN	Поддон не установлен или установлен не до конца	Вставьте поддон в аэрогриль до упора. Если это не помогло, вытащите поддон и вставьте его еще раз

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2200 Вт
 - левый нагреватель: 1100 Вт
 - правый нагреватель: 1100 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость поддонов: 8 л (2 × 4 л)
5. Количество программ приготовления: 6
6. Температура: 80–200 °С с шагом 5 °С
7. Таймер: 1–60 мин с шагом 1 мин
8. Уровень шума: ≤55 дБ
9. Управление: сенсорное
10. Длина шнура: 0,9 м
11. Размер устройства: 401 × 355 × 335 мм
12. Размер упаковки: 446 × 423 × 380 мм
13. Вес нетто: 7,5 кг
14. Вес брутто: 8,9 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Цыси Бэйлянъ Илектриклз Эллаенсис Ко., Лтд № 28 Хайтун Роуд, Гуаньхайвэй Ист Индастриэл Парк, Цыси, Нинбо, Китай.

Импортёр: ООО «Аэро-Трейд», 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд», 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Горячая линия производителя: 8–800–775–56–87 (пн–пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.



Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов вследствие мойки в посудомоечной машине и очистке жесткими предметами или абразивными моющими средствами не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов по причине несвоевременной очистки или резкого перепада температур не является гарантийным случаем.

Повреждение антипригарного покрытия решеток и поддонов вследствие использования металлических вилок, лопаток, ножей и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите аэрогриль, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части аэрогриля повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасности поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться аэрогрилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу аэрогриля, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте аэрогриль с пустыми поддонами. Это может привести к повреждению устройства.

10. Если из корпуса устройства вытекает жир, сок, вода или иные жидкости, прибором пользоваться нельзя.
11. Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
12. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
13. Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
14. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Вокруг прибора должно быть достаточно места для циркуляции воздуха. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
15. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
16. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
17. Храните устройство в недоступных для детей местах.
18. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков или посторонних предметов внутрь корпуса, на шнур питания или панель управления.
22. Корпус аэрогриля и поддоны могут сильно нагреваться при приготовлении, будьте осторожны при вынимании поддонов. Не наклоняйтесь над поддонами, чтобы не обжечься выходящим паром и брызгами масла или жира.
23. Не используйте металлические предметы для переворачивания и снятия пищи с устройства, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие. Используйте термостойкие пластиковые или деревянные лопатки.



Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87